

# खाद्य संहिता तथ्य पाना #11

त पाई लाई संहिता का बारे मा के था हा हुनु पर्छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## काटिएका हरियो सागपातहरू

OAR 333-150-0000,  
च्याप्टर 1-201.10(B)

"सम्भावित खतरापूर्ण खाना (सुरक्षित खानाका लागि समय/तापक्रमको नियन्त्रण)" को परिभाषाको अर्थ रोगजनक सूक्ष्मजीवहरूको वृद्धि वा विषाक्त पदार्थलाई सीमित गर्न सुरक्षा (TCS) का लागि ताप/तापक्रम नियन्त्रण गर्न आवश्यक पर्ने खाना हो।

### जनस्वास्थ्य कारणहरू:

उहाँहरूले हरियो सागपात काटेर त्यसभित्रका तरल पदार्थ र पोषक तत्वहरू अनावृत भएपछि तापक्रम नियन्त्रण नगरीकन राख्दा रोगजनक सूक्ष्मजीवहरूको वृद्धिमा सजिलै सहायता गर्ने माध्यम उपलब्ध गराउने हुनाले काटिएका हरियो सागपातहरूलाई सम्भावित खतरापूर्ण (TCS) खानाको रूपमा निर्दिष्ट गरिएको थियो। काट्नाले वा टुक्रा-टुक्रा पार्नाले हरियो सागपातहरूको भौतिक गुणहरू (जस्तै वाक्स क्युटिकललाई खराब गर्छ) जैव-रासायनिक प्रक्रियाहरूमा परिवर्तन हुन्छ र सूक्ष्मजीवलाई तन्तुहरूमा आक्रमण गर्ने अवसरहरू उपलब्ध गराउँछ। रोगजनक हरियो सागपातहरूको सम्मिश्रण उत्पादन क्षेत्र, चिस्याउने सुविधास्थल, सामानहरू प्याक गर्ने गृह, प्रोसेसर, यातायातका सवारी साधनहरू वा खाद्य प्रतिष्ठानहरूमा हुन सक्छ। सम्मिश्रण कहाँ वा कसरी हुन्छ भन्ने कुरा ध्यानमा नराखी, खाद्य प्रतिष्ठानहरूमा उपयुक्त रेफ्रिजेरेसनले काटिएका हरियो सागपातहरूमा देखिने सूक्ष्मजीवहरूको वृद्धिलाई रोक्ने छ।

हालैका वर्षहरूमा खाद्य सामग्रीमार्फत सर्ने रोगको प्रकोप बढेको छ र रोगजनक काटिएका दूषित हरियो सागपातहरूसँग सम्बन्धित उत्पादन फिर्ता हुन्छ।

ओरेगन खाद्य स्वच्छता नियमहरूले काटिएका हरियो सागपातहरूलाई सम्भावित खतरापूर्ण खानाको रूपमा निर्दिष्ट गरेको छ जुन 41°F (5°C) वा सोभन्दा कम तापक्रममा राख्नुपर्छ। "काटिएका हरियो सागपातहरू" को अर्थ ताजा हरियो सागपातहरू हो जसको पातहरू काटिएको, टुक्रा पारिएको, स्लाइस गरिएको, सानो टुक्रा बनाइएको वा च्याटिएको छ।

हरियो सागपातहरूका उदाहरणहरू:

- सबै प्रकारका लेटुस (आइसबर्ग, रोमाइन, बटर, पात, र बेबी लिफ)
- एस्कारोल
- एन्डिभ
- स्प्रिङ मिक्स
- पालक
- बन्दागोभी
- केरा
- अरुगुला
- चाई

यो व्यापारिक रूपमा प्रशोधन गरेर काटिएका हरियो सागपातहरू जस्तै, झोलामा राखिएको मिश्रित सलाद तथा पालक र "घरमा" खाद्य सुविधास्थलमा काटिएका हरियो सागपातहरूमा लागू हुन्छ।

यसमा लेटुस वा कृषि उत्पादनका अन्य कच्चा पदार्थहरूको सम्पूर्ण भाग समावेश हुँदैन वा 'काट्ने कुरामा' बाहिरी पातहरू हटाउने र अलग गर्ने कुरा पर्दैन जुन किराना पसलहरू जस्ता खुद्रा पसलहरूका खाद्य सेवा वातावरणहरूमा प्रदर्शनका लागि सामान्य अभ्यास हो।

ताजा हरियो सागपातहरू सुविधास्थलमा काटिन्छन्, काटिएका उत्पादन 7 दिनभित्र बिक्री वा सर्भ नगरिएमा फ्याक्नुपर्छ।

झोला वा कन्टेनरहरूमा व्यावसायिक रूपमा प्रशोधन गरिएको मिश्रित सलादलाई खोलिएपछि 7 दिनभित्र बिक्री वा सर्भ नगरिएमा पनि फ्याक्नु पर्छ।



**काटिएका हरियो सागपातहरूमा जडिबुटीहरू समावेश हुँदैन, जस्तै सिलिन्ट्रो वा अजवा**

काटिएको हरियो सागपातहरू उचित चिसो हातले समान्ते प्रमाणित गर्नका लागि, पातको मोटो भागको काण्डमा टिपलाई घुसाएर पालतो प्रोब थर्मोमिटरले उत्पादनको तापक्रम मापन गर्नुहोस्। उत्पादनको सिलबन्दी गरिएका झोलामा राखिएका उत्पादनहरूका बीचमा घुसाउनुहोस् वा उत्पादनमा पर्याप्त सम्पर्क सुनिश्चित गर्नका लागि झोलालाई प्रोबको वरिपरि कसिलो हुने गरी फोल्ड गर्नुहोस्।